

Saftiger Mohnkuchen

Für den Kuchenboden:

**200g Mehl,
Prise Salz,
2EL Zucker
Schale einer Zitrone
90g Alsan**

und
in einer Rührschüssel mischen
stückchenweise unter kneten und zu
einer Teigkugel formen.

Diese in Folie gewickelt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Dann in eine runde, gut gefettete Backform geben und die Ränder hoch ziehen.

Für die Mohncreme:

**200g gemahlener Mohn
80g Weichweizengrieß
25g Speisestärke
600ml Sojadrink Vanille
2EL Zucker**

mit
und
mischen.
mit
in einem Topf erhitzen und die
Mohnmischung unter rühren einrieseln
lassen. Dann 5 Minuten zu einem Brei
kochen. Vom Herd nehmen und
in Stückchen unter rühren. Außerdem
unterrühren und die Masse auf dem
Kuchenboden verteilen.

**80g Alsan
3EL Sojaquark**

1 Dose Birnen

auf der Creme verteilen und den
Kuchen bei 180° 30-40min. Backen

Ergibt: 1 Kuchen (26cm)

Zubereitungszeit: Ca. 25min.

Backzeit: 30-40min. bei 180°